



Double vignes

MATTHIEU COSSE S'OCCUPE AUJOURD'HUI DE DEUX DOMAINES, L'UN SUR LES COTEAUX D'AIX, LE CHÂTEAU LA COSTE, L'AUTRE SUR L'APPELLATION CAHORS AVEC CATHERINE MAISONNEUVE. POUR CE FAIRE, IL EFFECTUE QUASIMENT UN ALLER-RETOUR HEBDOMADAIRE. PORTRAIT SOUS FORME DE TRANSHUMANCE VITICOLE

Par Jean Dusaussay, photographies Emmanuel Perrin

Ce qui frappe, lorsqu'on rencontre Matthieu pour la première fois, c'est sa force de conviction, due autant à sa carrure d'ancien numéro 8 du XV d'Agen qu'à une idée certaine du vin qui tient en deux mots : « *équilibre et buvabilité* ». C'est d'ailleurs grâce à elle que le propriétaire du Château La Coste, l'homme d'affaires irlandais Patrick Mc Kellen, lui a donné carte blanche pour restructurer les 128 hectares disposés en amphithéâtre, comme il l'explique le temps de graver les coteaux depuis la gare et d'arriver au domaine où l'on retrouve cette notion d'équilibre des le bâtiment, conçu par Tadao Ando. D'inspiration lecorbusienne (béton brut et formes géométriques percées d'ouvertures), l'édifice est conçu comme un seuil, au-delà duquel on entre en

équilibre. Notamment grâce aux œuvres exposées à ciel ouvert, comme cette araignée de Louise Bourgeois posée ou ce mobile de Calder, posés dans leur plan d'eau. Et, magiquement, c'est cette même sensation d'équilibre que l'on retrouve dans les vins.

LIEN CRÉATIF À LA TERRE PROVENÇALE

Mais ne brûlons pas les étapes et revenons à Matthieu et à sa passion du vin. Une passion qu'il définit comme un « *lien créatif à la terre* », qui passe par sa connaissance. Celle du terroir pour commencer, pour savoir quoi planter et où, avec deux outils, le bio, pour le respect de la terre, et la biodynamie, pour tirer le meilleur





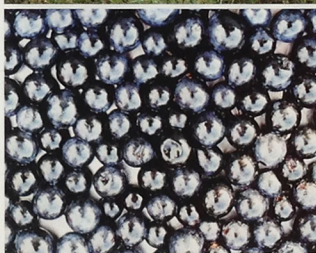
leur de la vigne, mais sans la forcer, tout en douceur. Credo puisé dans « *La Métamorphose des plantes* », d'un grand écrivain et botaniste méconnu, Johann Wolfgang von Goethe, puis développé par Rudolf Steiner.

« Si Catherine ne m'avait pas libéré de certaines de mes obligations à Cahors, je n'aurais pas pu accomplir le travail qu'il y avait à faire ici depuis 2006 », dit Matthieu en préambule à la dégustation. Pas par fausse modestie, mais conscient qu'il s'agit du même travail qu'il continue, en solo, sur un autre terroir. « En langage biodynamique, la dominante est terre et air pour La Coste alors qu'elle est feu sur Cahors, un grand terroir naturel du sud du Massif central », précise-t-il. De fait, La Pente Douce 2011, en coteaux d'Aix blanc (70 % rolle et 30 % sauvignon), mélange d'animalité musquée et de minéralité calcaire, traduisant justement le terroir limoneux argilo-calcaire. La Pente Douce ou mi-pente est celle où sont situées ces parcelles alors que celles pour le Grand Vin (60 % rolle, 30 % sauvignon blanc, 10 % chardonnay), toujours en blanc, se trouvent plus haut au sommet de l'amphithéâtre, là où le sol n'est qu'affleurement calcaire. Avec La Pente Douce 2010 en rouge (1/3 cabernet sauvignon, 1/3 grenache, 1/3 syrah), nous rentrons dans la suspension et retrouvons le seuil de Tadao Ando. C'est un « vin évolutif aux influences du Rhône du Sud et du Piémont italien à qui il faut laisser du temps, un vin de propriété qu'il faut savoir attendre », dit Matthieu.

VERSION CAHORS

Cahors, cinq heures de route, chronométrées à la minute près. Et un domaine en trois îlots sur 18 hectares. L'un sur les coteaux du Quercy pour des vins de table en grande liberté : le Carmenet (100 % cabernet franc), l'Abstème s'abstient (100 % gamay) et le Sans Chichi (2/3 malbec et 1/3 merlot). Les deux autres, en appellation Cahors, à Lacapelle-Cabanac, avec les cuvées La Fage et Les Laquets, et au-dessus de Prayssac avec Le Sid et La Marguerite, leur dernier bébé 100 % auxérois (malbec) issu d'une boutonnrière argileuse.

Des vins de table avec 24 mois d'élevage en cuve béton pour les deux premiers et 18 mois



en fût d'un vin pour le dernier. Des vins gourmands et solaires sur le fruit, mais structurés.

En AOP Cahors, La Fage 2009, puis les Laquets 2010, 2011 et 2000 au velouté si rare qu'on se croirait transporté dans une autre appellation. Enfin, la cuvée La Marguerite, en hommage à l'ancienne propriétaire de la parcelle ainsi qu'à la grand-mère de Catherine.

C'est en allant à leur chai, construit à Lacapelle-Cabanac en 2007 et déjà trop petit, que l'on comprend le secret de ces vins. Des vins de garage presque au sens propre comme au sens figuré. Ce chai encombré, avec le dynamiseur à l'entrée pour les infusions d'achillée, de préle ou de pissenlit, les cuves de vinification d'un côté et un emplacement impressionnant de barriques de vieillissement au fond, ressemble à un laboratoire.

Ici, dans le respect des fruits, tout est permis ■